

全聚德烤鸭

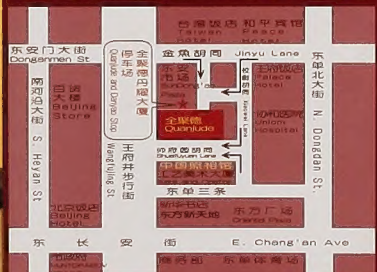
全聚德烤鸭选用优质北京填鸭，此鸭饲养用水及饲料均采用科学配方，达到国际绿色食品标准，饲养期不超过五十天，羽毛洁白无暇有光泽，翅短骨长，腿粗而短，身躯粗壮，胸脯丰满突起，体重2.5斤左右，烤鸭的开生剥皮工艺独特，特别选用果木之上品枣木炭，明火挂炉，保持传统工艺，变成的烤鸭形态丰盈饱满，全身呈均匀枣红色，油润光亮，风味浓香，肉质鲜嫩，皮质酥脆，各种测定表明，挂炉不仅美味可口，跟一般菜肴可比，且富含多种营养素，氨基酸含量种类齐全，比例适宜，各种营养素包括：蛋白质、脂肪、矿物质、维生素、钙、磷、铁及微量金属元素铜、锰、钴等。

全聚德
1900年

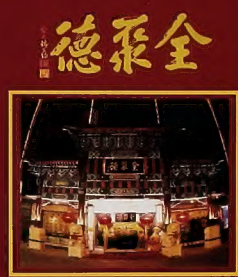


全聚德
中国驰名商标

北京王府井全聚德烤鸭店行车示意图



地址：中国 北京 王府井大街神厨胡同9号
邮政编码：100005
预定电话 TEL: 010-65223310
65228384
图文传真 FAX: 010-65228438



创建于1864年

北京王府井全聚德烤鸭店
Beijing Quanjude Roast Duck Restaurant



中华老字号

王府井金聚德烤鸭店简介

“京师美味，莫妙于鸭”

“金聚德”始建于清同治三年（公元1864年），距今已有一百三十余年的悠久历史。

王府井金聚德烤鸭店位于有中华“第一街”之称的北京王府井大街，原址为明代十五府。

本店以精湛传统挂炉烤鸭和全鸭席菜肴而闻名中外，享有“天下第一楼”之美誉。店内建筑以王府风格为主，设有豪华气派的宴会厅和舒适高雅的包间及富有民族风情的零点餐厅，可接待八百余人用餐。同时，十八间具有多功能用途的大小厅房，可根据各种宴请和会议及活动需要进行布局安排，提供令您满意的服务。

多年来，王府井金聚德烤鸭店先后被授予和批准为“中华老字号”、“中国驰名商标”、“国家特级酒家”、“北京旅游定点餐厅”、“消费者满意单位”、“有朋自远方来，不亦乐乎！”

王府井金聚德烤鸭店将以优美的环境、优质的菜肴、优秀的服务迎接每一位中外宾朋的光临！

"NO WORLD CAN BE BETTER THAN THE ROAST DUCK IN BEIJING!"

ESTABLISHED IN 1864, BEIJING'S RESTAURANT HAS A HISTORY OF MORE THAN ONE HUNDRED AND THIRTY YEARS.

WANGFJING GUANGJING ROAST DUCK RESTAURANT IS LOCATED AT WANGFJING AVENUE IN BEIJING KNOWN AS "THE FIRST AVENUE OF CHINA". ITS ORIGINAL ADDRESS IS "THE MANSION OF THE TUDU KING" OF THE MING DYNASTY.

THE RESTAURANT, KNOWN AS "THE TOP RESTAURANT IN CHINA", IS DISTINGUISHED FOR THE BEIJING TRADITIONAL ROAST DUCK AND THE DUCK FEAST. THE RESTAURANT IS BUILT MAINLY IN THE ROYAL STYLE OF ARCHITECTURE. THERE ARE LOBBIES, BANQUET HALLS, COMFORTABLE AND BRACEFUL SEPARATE ROOMS, AND A LARGE HALL OF NATIONAL STYLE, WHICH CAN HOST AS MANY AS 800 PEOPLE DINING AT THE SAME TIME. MOREOVER, THERE ARE EIGHTEEN SEPARATE ROOMS OF MULTI-LOCATIONS.

FOR MANY YEARS, WANGFJING GUANGJING ROAST DUCK RESTAURANT HAS BEEN AWARDED AND AUTHORIZED A SERIES OF HONORS AND PRIZES SUCH AS "CHINESE TRADITIONAL TRADEMARK", "CHINESE FAMOUS TRADEMARK", "NATIONAL SUPER-CLASS RESTAURANT", "APPOINTED TOURIST RESTAURANT OF BEIJING" AND "CUSTOMER-SATISFIED RESTAURANT".

"IT IS ALWAYS OUR PLEASURE TO GREET FRIENDS FROM ABOARD."

WANGFJING GUANGJING ROAST DUCK RESTAURANT WELCOMES ALL THE

这是一张六十年前烤鸭师傅施展精湛技艺转动烤鸭的珍贵照片，现藏于北京首都博物馆。

TAKEN IN THE 1930'S, THIS IS A VALUABLE PICTURE OF ROASTING A DUCK, AND NOW IT IS COLLECTED BY THE BEIJING CAPITAL MUSEUM.



整体图



包间



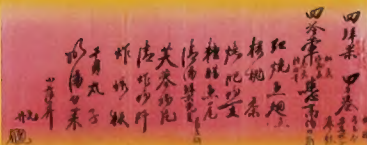
延晖阁



福宜斋



静怡轩



据史料记载，全鸭席是全聚德独创。早年的全鸭席不能算丰盛，但很实惠。这是一张三十年代的全聚德菜单，现藏于北京首都博物馆。

According to the historical materials, the duck-feast was created by Quanjude Restaurant. In the early years, the duck-feast was not sumptuous but substantial. This is an old menu in the 1930's, but now it is collected by the Beijing Capital Museum.



芥末鸭掌
Mustard Duck Webs



干烧鸭脯鸭
Fried Duck and Duck Breast



糟溜鸭三白
Stewed & Seasoned Three
Flavors of Duck



火燎鸭心
Flame-baked Duck Hearts



全聚德烤鸭
Quanjude Beijing Roast Duck





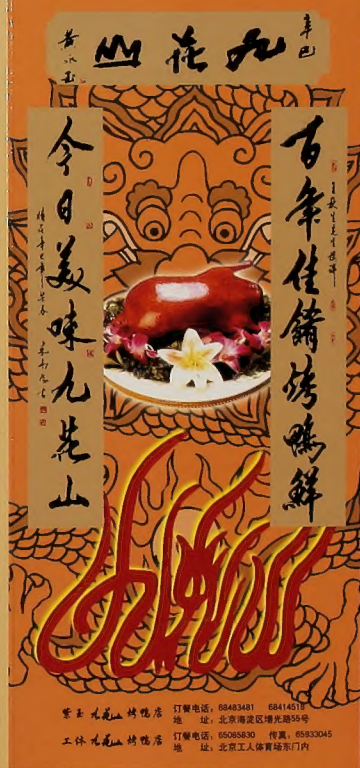
北京九花山烤鸭有限责任公司

九花山下
醉楊妃李
白迷胡亂
寫詩上高
棚架吱叫
下了烤鴨
啄之飛
二〇一二年六月戲為
九花山烤鴨店黃子

著名書畫家黃苗子先生為九花山烤鴨店題字



著名書畫家齊白石先生為九花山烤鴨店題字



北京九花山烤鴨店
訂餐電話：010-64142111 010-64142112
地址：北京海澱區世紀城100號
上海九花山烤鴨店
訂餐電話：021-64142111 021-64142112
地址：北京工人體育場東門內

中国饮食文化国际研讨会宣传材料

西湖美景令人陶醉,千百年来,杭州以其秀丽的景色和动人的传说,吸引了大批观光的游人,而凡到过杭州并品尝过杭州菜肴者,无不为之击掌称道。

知味观推出的荷花宴,正是旨在展示杭州菜点烹调考究繁美丰盛,绚丽多姿,文采丰厚,色香味形兼备的特点,弘扬杭州的饮食文化,同时充分体现出中国菜点是一种艺术,也是我们民族优秀文化遗产的精髓,全席以荷花为主线,将著名的三潭印月、六和观潮、曲院风荷、花港观鱼等多处西湖美景贯穿其间,整个台面层次鲜明、清秀雅丽、出神入画、构思新颖独特。

席间的许多菜肴,不仅味道鲜美,而且还有着许多源远流长的典故。叫化童鸡是杭州的一道名菜,相传古时有个叫化子,饥寒交迫,恰巧得到一只鸡,但又缺锅少灶,于是他就用泥巴将鸡涂包起来,放在柴火中烘烤、食之,根鸡的滋味别致、香气异常,后来这一泥烤技法经厨师们反复研制,并加以改进,在根烤的泥巴中加入绍酒,选用优良的“越鸡”配以西湖荷叶烤制,使荷叶的清香和母鸡的鲜香溶为一体,成菜鸡肉酥嫩,香气袭人,东坡猪肉相传为宋代大师苏东坡所创制,色泽油润鲜红,酥烂如豆腐而不碎,味道香糯而不腻口,且盛器古朴优雅,为公推的杭州第一名菜,而点以杭州小笼汤包最为著名,它调馅讲究,并混入了特别的皮冻,所以汁多鲜香、滋味突出、皮薄滑制,且皮冻中含有丰富的胶原蛋白,长期食用还可养血生发。

源远流长的典故,优美动人的传说,汇集出杭州菜点的风貌,增添了人们食用中的情趣,给予了人们更多的精神享受,食之更加引人入胜。

知 味 观
ZHI WEI GUAN

地 址: 北京市新街口南大街42号
Add: No. 42 Xijiekou South St., Beijing
电 话: 655483 665506
Tel: 655483 665506

中国饮食文化国际
研讨会展示菜点

冷菜类
COLD DISHES

大冷盘

六和观潮
花港观鱼
曲院风荷

围碟

荷花争艳 明珠虾仁
孔雀开屏 彩蝶飞舞
翡翠玉扇 双龙聚会
花篮迎宾 彩色宫灯
丽花菜卷 水果造型

热菜类
HOT DISHES

凤鉴荷花响铃
虫草金龟
双龙戏彩珠
东坡焖肉
叫化童鸡
雷塔凤丝
杭州素火腿
池塘蛙趣
燕菜飞龙汤
西湖醋鱼
蟹酿枇杷
三潭印月

点心类
REFRESHMENTS

双鱼戏水
糯米素烧鹅
六味长生粥
酒酿三元
西施舌
三色粽子
栗蓉小月
荷叶八宝饭
糯米椰蓉球
小笼汤包
硕果累累



祝宾客万事如意